

Testata: **Vaol.it**

Pag:

Diffusione: **n.p.**

Data: **11/06/09**

Periodicità: **quotidiano web**

Press 
THE MEDIA LINK 

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

 **vaol.it**

Il quotidiano on-line della Valtellina e Valchiavenna

Valtellina Casera di Colavev, il valtellinese Dop è sempre più tipico

Il latte conferito dai soci Colavev è stato al centro di un accurato studio per migliorare la produzione.

Publicato il: 11/06/2009

Visite: 157

Categoria: [SONDRIO - VALMALENCO](#) | [ECONOMIA E LAVORO](#) Sfoglia l'[archivio](#) [Notizie di ECONOMIA E LAVORO](#) »

Il formaggio Valtellina **Casera Dop di Colavev Valtellina** diventa ancora "più tipico". Lo storico caseificio di **Postalesio** (So) ha, infatti, riscoperto il vero gusto del formaggio tipico valtellinese, selezionando attentamente il latte conferito dai soci e i fermenti utilizzati per la produzione di questo formaggio dal sapore antico. Il processo si è finito con il coinvolgimento di un panel significativo di consumatori che ha evidenziato le caratteristiche più gradite .

Il lavoro sinergico del **Centro Italiano di Analisi Sensoriale** e del **Centro Ricerca e Sviluppo di TreValli Cooperlat**, gruppo cooperativo lattiero caseario di cui fa parte Colavev Valtellina, si è focalizzato sul profilo sensoriale del formaggio DOP per esaltarne la persistenza olfattiva e del gusto.

"Attraverso questo restyling abbiamo voluto rispondere alle caratteristiche che il consumatore più attento ai valori della tipicità si attende di poter trovare in uno dei formaggi più richiesti nel mercato lombardo - sottolinea **Giancarlo Bongiolatti, Presidente di Colavev Valtellina** - ma questo lavoro servirà anche per ampliare le opportunità di dialogo con i grandi clienti della grande distribuzione organizzata, che sempre più spesso dedicano spazio alle produzioni tipiche regionali".

La nuova produzione di Casera Dop Colavev si caratterizza, infatti, per qualità organolettiche accentuate nel gusto e nel profumo, con un più netto rimando ai sapori e ai profumi tipici di latte cotto, burro fuso, fieno, oltre alla gradevole piccantezza.

Testata: **Vaol.it**

Pag:

Diffusione: **n.p.**

Data: **11/06/09**

Periodicità: **quotidiano web**

"TreValli Cooperlat mira a valorizzare le produzioni locali - spiega **Paolo Cesaretti, brand manager per i prodotti caseari di TreValli Cooperlat** - una mission resa possibile grazie all'accostamento di alcuni fattori chiave. Materie prime di provenienza locale e radicamento produttivo sul territorio sono i presupposti fondamentali ai quali si aggiunge la dimensione aziendale di un grande gruppo cooperativo in grado di fare ricerca e di proporla nel prodotto, accanto ai valori della genuinità e del gusto".

TreValli Cooperlat ha investito complessivamente 21,6 milioni di euro nel triennio 2006/08 per innovazioni di processo e di prodotto. Oltre alla certificazione ISO 9001/2000 per tutti gli stabilimenti del Gruppo, a Jesi, sede della cooperativa, è stata ottenuta la certificazione **British Retail Consortium**, (Brc), standard tecnico di riferimento, indispensabile per crescere nella Grande Distribuzione estera. Il Gruppo ha anche ottenuto la certificazione **International Food Standard** (ifs) per il caseificio **Colavev Valtellina**, riconoscimento anche questo volto a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari nella Grande Distribuzione.

Colavev, Colavev Valtellina e TreValli Cooperlat in breve

Colavev è una cooperativa composta da oltre 100 soci di base. Produttori di latte sparsi sul territorio valtellinese, che conferiscono 13,2 milioni di litri annui che sono lavorati nello stabilimento di Postalesio (SO). Latte fresco Alta Qualità e formaggi Dop della tradizione regionale sono i fiori all'occhiello dell'azienda che fa capo a TreValli Cooperlat, il terzo gruppo in Italia nel settore lattiero-caseario.

TreValli Cooperlat, con €257 mln di fatturato lordo consolidato nel 2008 e un incremento del 4% rispetto all'anno precedente, è il terzo gruppo italiano nel settore lattiero-caseario. Fondata nel 1982 a Jesi, provincia di Ancona, oggi associa oltre mille agricoltori di base, impiegando una forza lavoro di 890 persone, in nove stabilimenti produttivi sparsi in tutta Italia. La mission del gruppo consiste nel valorizzare il prodotto conferito dai soci, in termini di prezzi e servizi. Capillare la presenza sul territorio nazionale dove TreValli Cooperlat è presente con 11 marchi territoriali tutti fortemente radicati nelle aree di origine. L'export rappresenta uno dei vanti di TreValli Cooperlat: i prodotti raggiungono circa 50 paesi in tutto il mondo. Inoltre, una joint-venture in Grecia, Torre Cooperlat, assicura la presenza del Gruppo, con leadership europea nel settore delle creme vegetali attraverso la linea "Hoplà".